

# 鑫瑞冠面筋粉厂家批发零售

产品名称	鑫瑞冠面筋粉厂家批发零售
公司名称	冠县瑞祥生物科技开发有限公司
价格	.00/袋
规格参数	品牌:鑫瑞冠 型号:25公斤/袋 水分:7%
公司地址	山东聊城市冠县工业园区
联系电话	0635-8383408 13563522181

## 产品详情

冠县瑞祥生物科技开发有限公司鑫瑞冠谷朊粉业务经理马玉莲女士期待新老客户洽谈鑫瑞冠谷朊粉（面筋粉）业务。

（厂价服务）

我公司生产的鑫瑞冠谷朊粉筋度好、吸水率高、水分低。

产品技术指标：

项目	技术指标要求	鑫瑞冠谷朊粉技术指标
感官要求	浅黄粉末	淡黄粉末
气味	固有的气味	口味正常、有谷物醇香味
粗蛋白质（干基）	80%（6.25干基）	85%（6.25干基）
灰分（干基）	2.0%	0.8%
水分	8.0%	7.8%
吸水率	160	170
含砂量	无	无
脂肪含量（干基）	2.0%	1.1%
磁性金属物（g/kg）	无	无
细度	cb30通过率大于99.5%、且cb36通过率大于95%	96%通过100目的筛子

鑫瑞冠谷朊粉的特点：

1) 谷朊粉没有分食品级和饲料级、鑫瑞冠谷朊粉采用瑞休连续法一般用于食品级。

2) 灰分低：直接影响谷朊粉的外观品质、口味。鑫瑞冠谷朊粉灰分低，干净卫生、一般达到出口要求，这跟跟生产设备、现场管理有关系。

3) 水分低：水分高的谷朊粉影响重量、吸潮性加强、易结块、保质期缩短。鑫瑞冠谷朊粉水分低，更划算，这是生产过程中增加水处理遍数，蛋白高的原因，成本费用显著增加。

4) 脂肪含量低：谷朊粉脂肪含量高容易加速产品的变质过程。脂肪含量高是因为加工度不够，高温季节、胚部未被除干净造成的。鑫瑞冠谷朊粉脂肪含量不超标，这和生产企业的生产、生产工艺有关系。

5) 吸水率高：谷朊粉的活性好，做面筋串出数，这是评判谷朊粉产品质量好坏的主要技术指标。鑫瑞冠谷朊粉吸水率达到要求，这是由于公司引进的电脑烘干机械、三项卧螺分离设备和员工规范的操作水平的的原因。

6) 蛋白质高：鑫瑞冠谷朊粉蛋白含量高、谷朊粉有效成分增加、提高吸水率和筋度、增强粘附性。公司因为谷朊粉产量大、努力提高谷朊粉蛋白含量、这样一来，就要增加水处理的遍数、污水排放增加、成本费用增加。

7) 细度好：吸水快、颜色好。60目、80目以下的谷朊粉，有些客户嫌粗嫌颜色不好；120目以上的又太细，比如制作面筋制品，出来的产品就太软；公司结合市场需求，推出接近100目规格鑫瑞冠谷朊粉。这样定位的鑫瑞冠产品，受到市场青睐。客观的说，为了适应市场需求，谷朊粉半成品过筛时就需要过筛，成本费用需要增加。

8) 标包合格：谷朊粉属于相对贵重的农副深加工产品，鑫瑞冠谷朊粉作为生产企业，非常注意标包问题。

谷朊粉的应用越来越广泛，归纳起来主要集中在以下几方面：

#### 面粉强化和在烘烤食品中的应用

谷朊粉基本的用途就是用来调整面粉营养成分含量，许多地方面粉生产厂家通过添加谷朊粉到低筋粉中以达到面包粉的要求，而不必混合昂贵的、进口高筋粉。这种方法在欧洲已被普遍采用。同样，面包制造商也用谷朊粉来强化一般级别的面粉，而不必储存大量的高筋粉。

谷朊粉的黏弹性能提高面团强度、混合性和处理性能；其成膜发泡能力能够保存空气用以控制膨胀度，匀称度和纹理；其热凝固性能提供了结构强度和咀嚼特性；其吸水能力提高了烘烤产品的产量、柔软度和保质期。据估计大约70%的谷朊粉用于生产面包、甜点和各种各样的发酵产品。根据烘烤食品的用途，纹理和保质期的要求，谷朊粉的用量各有不同。例如，在小麦粉中增加约1%谷朊粉能降低椒盐脆饼成品的破损率，但增加了太多谷朊粉可能导致椒盐脆饼吃起来太硬。在预切汉堡和热狗面包中使用大约2%谷朊粉，可以提高其强度，并能给小面包提供想要的脆皮特性。

## 面条加工中的应用

在挂面生产中，添加1%-2%谷朊粉时，由于面片成型好，柔软性增加，所以收到了提高操作性，增加筋力，改良触感的效果。煮面时，能减少面条成分向汤中溶出，有提高煮面得率，防止面条过软或断条，增加面延伸效果。

## 肉、鱼及家禽产品中的应用

谷朊粉能够结合脂肪和水的同时增加营养成分含量，这使谷朊粉在肉类、鱼类和家禽产品中也有应用。面筋通过组织化重构过程提高了对牛肉、猪肉和羊肉的利用，面筋可以削切成更美味的牛排型产品以转换不够理想的鲜肉。面筋具有良好刨削性质，对于肉制品加工，如在家禽卷、“整体”罐头火腿和其他非特异性面包型产品中，它提高了刨削的特点，减少了烹饪过程中的损耗。

在肉制品中，谷朊粉作为黏合剂或增量剂而呈现出许多优点。使用量1%-5%的谷朊粉作为黏合剂使用在肉制品中赋予产品许多优点，诸如增加黏弹性、色泽稳定性、硬度、出汁率和保水性，降低了保油性和加工损耗。其凝固特性有利于流变特性，增强成片能力和保持感官特性。

## 关于新广告法与宣传：

本店所有页面中的数据均为理论值，均来自我们的实验室数据及实际应用数据，使用过程中如有差异，请以实际使用情况为准。

## 关于违禁词失效协议：

凡是本店详情页面及及产品标题含有“违禁词”介绍的文字说明一律及时失效，不作为商品介绍的依据。本店已经尽量规避“违禁词”，如还有此类描述，再次申明全部失效，凡顾客阅读本店产品等介绍，均表示默认此条约，不支持任何以“违禁词”为借口投诉商家违反“广告法”来变相向商家索要赔偿的恶意行为。